

Krispig pizza bianco med hemgjord kronärtskockskräm.

Äntligen är våren här på riktigt. Helt plötsligt blir man sugen på att bjuda över vänner och familj på middag, allt känns av någon anledning så mycket enklare när ljuset kommer åter. En annan grej som gör att jag mer än gärna bjuder hem folk, är när det kommer så här härliga nyheter! Jag har nämligen testat en av vårens nyheter när det kommer till mousserande vin - Say Blush Pink Grapefruit, ett mousserande smaksatt vin med naturlig doft av röd grapefrukt, druvjuice och en härlig fruktsötma. För mig som älskar grape i alla dess former var det här en riktig fullträff.

Jag kan tänka mig att servera ett glas av det här mousserande vinet på en brunch, till en enkel sallad en varm sommardag eller som här - till en pizza bianco. Man förknippar ofta pizza med rödvin, men pizza bianco är en pizza utan tomatås, jag har istället gjort en helt fantastisk kronärtskockskräm. Dessutom har jag dragit ner lite på mängden ost som man brukar ha på en pizza. Allt detta gör att du får en härlig, lite fräschare pizza som passar utmärkt till ett glas bubbel!



30 MIN

Pizza

Kronärtskockskräm

Ingredienser:

240 g kronärtskockor (avrunnen vikt)

1-2 vitlöksklyftor
3 msk olivolja
2 msk sesamfrön
3 basilikavistar
saft från 1/2 citron
salt

Gör så här:

1. Lägg avrunna kronärtskockor, vitlök, och olivolja i en mixer. Mixa allt till en slät kräm.
2. Tillsätt sesamfrön och basilika. Mixa tills allt blandats väl. Smaka av med citron och salt. Låt gärna röran stå minst 1 timme innan du använder den.

Pizza Bianco

Ingredienser:

3 dl kallt vatten
1/2 paket jäst
1/2 dl olivolja
6-8 dl durumvetemjöl
en nypa salt
200 g portobellosvamp
ca 150 g sparris
1 rödlök
körbärstomater
400 g mozzarella

Gör så här:

1. Blanda ut jästen i vattnet. Tillsätt oljan och mjölet, lite i taget. Arbeta in mjölet och kör degen i cirka fem minuter i maskin tills elastiska trådar bildas.
2. Häll i saltet och blanda om.
3. Täck med plastfolie och låt jäsa på ett svalt ställe över natten eller ett par timmar i rumstemperatur. Låt degen stå framme minst 30 minuter innan den ska bakas ut.
4. Baka ut 2-3 runda pizzor av degen på ett mjölat bord.
5. Bred ett rejält lager av kronärtskockskrämen på varje pizzabotten.
6. Skiva svampen tunt, dela sparrisen på längden. Skala och skiva rödlöken tunt. Dela tomaterna i halvor.
7. Fördela svamp, sparris, lök och tomaterna över pizzorna. Riv mozzarellan i småbitar och toppa pizzan med det.
8. Grädda i 250 °C (gärna på en pizzasten) i cirka 15 minuter eller tills den fått fin färg.
9. Strö krasse och lite ruccola över de nygräddade pizzorna. Servera extra kronärtskockskräm till. Häll upp ett bubblande glas Say Blush Pink Grapefruit och låt fredagsmyset börja!



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Say Blush Pink Grapefruit

Systembolagsnummer: 73198

39,00 kr

Ett nytt mousserande vin med fräsch smak av röd grapefrukt och en låg alkoholhalt på 6,5 %. Dricks väl kyld!



Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

Prenumerera på vårt nyhetsbrev

Utskrift